



BRIGANTINE



MENU



BRIGANTINE



NOTRE PHILOSOPHIE

OUR APPROACH



Trattoria élégante, la Brigantine vous invite à découvrir l'authenticité de la cuisine italienne. Nous avons à cœur de vous proposer ce que nous aimons tant : des recettes traditionnelles, des plats à partager généreux et goûteux, des pizzas gourmandes et légères, des recettes chinées dans le terroir ou méconnues, sans oublier la légendaire hospitalité latine. Laissez-vous guider pour un moment de convivialité, dans un cadre chaleureux à l'atmosphère accueillante.

BIENVENUE À LA BRIGANTINE, BIENVENUE EN ITALIE.

*Vous êtes végétarien, végétan ou contraint par des allergies alimentaires ?
Demandez notre carte dédiée pour vous.*



The Brigantine is an elegant trattoria where you can enjoy authentic Italian cuisine. We love to share with you the food we love ourselves. You'll find traditional recipes, generous dishes full of flavor to share with others, light, delicious pizzas, and local and little-known recipes, not forgetting lashings of legendary Latin hospitality. With its warm, welcoming, convivial atmosphere, it's the perfect place for good food in good company!

WELCOME TO LA BRIGANTINE, WELCOME TO ITALY.

*Are you vegetarian, vegan or restricted by food allergies?
Request our dedicated menu for you.*





BRIGANTINE

ANTIPASTI
HORS D'ŒUVRES À PARTAGER
ANTIPASTI TO SHARE



ZUCCA IN AGRODOLCE, SICILIA - 11€
Courge marinée à l'aigre douce, ail, menthe
Sweet and sour squash, garlic, mint

SUPPLI AL TELEFONO, LAZIO - 12€
Croquettes de risotto, viande et mozzarella
Risotto croquettes with meat and mozzarella

FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA - 13€
Fine tourte garnie de fromage stracchino
Delicate flatbread garnished with stracchino cheese

PARMIGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI, EMILIA ROMAGNA - 14€
Parmesan vache rouge 24 mois
Parmesan aged 24 months

GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO, LOMBARDIA - 14€
Gorgonzola AOP à la cuillère
PDO Gorgonzola by the spoon

SALUMERIA
Charcuteries
Cold meats

MORTADELLA - 14€
PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI - 14€
BRESAOLA - 14€
CULATELLO DI ZIBELLO, 18 MESI - 29€



*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.



BRIGANTINE

PRIMI PIATTI

ENTRÉES
STARTERS



VITELLO TONNATO, PIEMONTE - 32€
Fines tranches de veau cuit, sauce au thon, câpres
Finely sliced cooked veal, tuna sauce, capers

CRUDO DI PESCATO, LIMONE, FINOCCHIO, ZAFFERANO, SICILIA - 33€
SUPP CAVIAR SCHRENKI 20 g +51€
Crudo de poisson, citron, fenouil, safran
Fish crudo with lemon, fennel, saffron

BURRATA 300 G, PORCHETTA DI ARICCIA IGP, PUGLIA - 39€
VERDURE ALLA GRIGLIA, MOSTARDA DI FRUTTA
Burrata 300 g, porchetta d'Ariccina IGP, légumes rôtis marinés, moutarde de fruits
Burrata 300 g, IGP porchetta from Ariccina, marinated roasted vegetables, candied fruits in mustard

INSALATA RIVIERA AL TARTUFO NERO, LIGURIA - 36€
Salade d'hiver, champignons panés, légumes rôtis marinés, mozzarella di bufala, fruits secs, truffe noire
Winter salad, breaded mushrooms, marinated roasted vegetables, mozzarella di Bufala, dried fruit, black truffle



*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.



BRIGANTINE



PIZZA NEL FORNO A LEGNA

PIZZAS AU FEU DE BOIS
WOOD-FIRED PIZZA



PUTTANESCA - 27€

Tomate San Marzano, anchois de Cantabrie, straciatella, olives, câpres, huile d'ail, persil
San Marzano tomato, Cantabrian anchovies, straciatella, olives, capers, garlic oil, parsley

MORTADELLA - 27€

Ricotta, fior di latte fumée, mortadelle, pesto de pistache, pistache
Ricotta, smoked fior di latte, mortadella, pistachio pesto, pistachio

FIORITO DI BOTTARGA - 29€

SUPP CAVIAR SCHRENKI 20 g +51€

Ricotta, mozzarella di bufala, courge, jaune d'œuf, pesto et poutargue
Ricotta, mozzarella di Bufala, squash, egg yolk, pesto and bottarga

BELLA LUCIA - 27€

Tomate San Marzano, oignon rôti, pancetta, fromage taleggio, parmesan, origan
San Marzano tomato, caramelized onion, pancetta, Taleggio cheese, Parmesan, oregano

TARTUFO MELANOSPORUM - 53€

Ricotta, mozzarella di bufala, pecorino et jambon à la truffe, truffe noire
Ricotta, mozzarella di Bufala, pecorino and ham with truffle, black truffle



*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.



BRIGANTINE



PASTA & GNOCCHI

PÂTES & GNOCCHI
PASTA & GNOCCHI



ZITI CORTI ALLA GENOVESE, CAMPANIA - 32€

Pâtes courtes, ragoût de viande de bœuf, basilic et parmesan
Short pasta, beef ragout, basil and Parmesan

LINGUINE ALLA PESCATORA, SICILIA - 39€

Linguine aux coquillages et crustacés, ail, persil
Linguine with shellfish, garlic and parsley

GNOCCHI DI PATATE AL TARTUFO NERO E PARMIGIANO 30 MESI, PIEMONTE - 49€

Gnocchi de pommes de terre, truffe noire et parmesan 30 mois
Potato gnocchi, black truffle and Parmesan aged 30 months

PACCHERI ALLO SCORFANO, CAMPANIA - 39€

Paccheris cuisinés à la rascasse, tomate, vin blanc, ail, citron et basilic
Paccheris cooked with scorpion fish, tomato, white wine, garlic, lemon, and basil

CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



INSALATA VERDE, VERDURE DI STAGIONE, GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO, PATATINE CROCCANTI - 10€

Salade verte, légumes de saison,
gnocchetti sarde à la tomate, pommes de terre croustillantes
Green salad, seasonal vegetables
Sardinian gnocchetti with tomato, crispy potatoes

L'origine des viandes et la carte des allergènes sont disponibles sur demande.
Information on the origin of the meats and details of allergens is available on request

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.



BRIGANTINE



SECONDI PIATTI

PLATS

MAIN COURSES



CACCIUCCO DI POLPO, GAMBERO ROSSO E COZZE, VERDURE, TOSCANA - 36€

Ragoût de poulpe, crevette rouge et moule, légumes de saison

Ragout of octopus, scarlet prawn and mussel, seasonal vegetables

PESCE LOCALE ALLA GRIGLIA, RIVIERA - 14€ les 100 g

Poisson de la pêche locale grillé, garniture du moment

Grilled catch of the day, seasonal side

ARAGOSTA ALLA FIAMMA, PASTA ALLA BISQUE, RIVIERA - 27€ par 100 g

Langouste à la braise, pâtes cuisinées à la bisque, disponibilité selon arrivage

Grilled spiny lobster, pasta cooked in bisque, depending on availability



POLLO ALLA GRIGLIA, ZUCCA, TORTELLI, SALVIA PIEMONTE - 36€

Filet de poulet fermier grillé, courge, tortelli, sauge

Grilled free-range chicken fillet, squash, tortelli, sage

AGNELLO ALLA FIAMMA, MOSTARDA DI MIRTO, PATATINE CROCCANTI, SARDEGNA - 38€

Agneau à la braise, moutarde de myrte, pommes de terre croustillantes

Braised lamb, myrtle mustard, crispy potatoes

SCALLOPA ALLA MILANESE, GNOCCHETTI AL POMODORO, LOMBARDIA - 38€

Escalope de veau à la milanaise, gnocchetti sardes à la tomate

Milanese-style veal, Sardinian gnocchettis with tomato sauce



*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.



BRIGANTINE



DOLCI

DOUCEURS

SWEETS



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisu

Tiramisù

BABÀ AL RUM NAPOLETANO, CAMPANIA - 18€

Baba au rhum napolitain

Napolitan baba with rhum

GELATO ITALIANO FIOR DI LATTE (DA CONDIVIDERE), DOLCETTI, SICILIA - 38€

Glace fleur de lait à l'italienne, gourmandises (à partager)

Italian-style Fior di Latte ice-cream, toppings (to share)

DELIZIA CROCCANTE AL LIMONE, CAMPANIA - 18€

Crème citron, moelleux limoncello, glace fleur de lait, meringue croustillante

Lemon cream, limoncello biscuit, Fior di Latte ice-cream, crispy meringue

TARTUFO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE, PIEMONTE - 18€

Mousse noisette, cœur coulant à la noisette du Piémont

Hazelnut mousse, fondant heart of Piedmont hazelnut

AFFOGATO, CAMPANIA - 16€

Glace à la vanille, café italien

Vanilla ice-cream, Italian coffee



*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.